ROK V. Sierpień — 1926 r. 3 (61).



SILNI WOBEC BEZBRONNYCH

Do niedawna luźno zorganizowani restauratorzy i właściciele hoteli, obecnie stanowią potężną organizację „Centralnego Związku Restauracji, Kawiarń, Hoteli, Kupców i Pokrewnych Zawodów".

Przewodniczącym wybrano ponownie jednego z byłych udziałowców, który w swojej osobie utożsamia symbol Centrali Restauratorów:

Żadnych praw i przywilejów dla pracowników gastronomiczno-hotelowych.

Zwoływano zjazdy i narady. Zdecydowano odjąć pracownikom najprymitywniejsze znośne warunki pracy. Zabroniono zawierać umów zbiorowych.

Dano ciche wskazówki, aby pracownicy ponosili całkowite świadczenie kas chorych i t. p.

Polecono obniżyć zarobki kuchmistrzów, dopisywać procent kelnerów do rachunków konsumentom, nie zgadzać się na godziwy zarobek pracowników hotelowych w postaci procentów zamiast dotychczasowych napiwków, pobierać kaucje...

I to wszystko wykonano i wprowadzono w życie.

Historja od samego zaczątku życia organizacyjnego, nie notuje i nie zna podobnych warunków w jakich obecnie wegetują pracownicy gastronomiczno-hotelowi.

Zalani formalnie młodocianą naleciałością wyprodukowaną przez spółki udziałowe, które na szczęście obecnie kończą swój haniebny żywot (jedna po drugiej), pracownicy i organizacje zawodowe nie są w stanie przeciwstawić się i skutecznie bronić swych przywilejów.

Wynędzniali pracownicy zmuszeni są formalnie pracować na każdych warunkach, aby tylko wyżywić siebie i rodzinę.

W przeciwieństwie do stosunków panujących w organizacjach właścicieli, pracownicy gastronomiczno-hotelowi nie płacą regularnie składek członkowskich, czem nie tylko, że osłabiają organizacje zawodowe, lecz wprost odejmują zarządom

możność prowadzenia jakichkolwiek akcji o charakterze przynajmniej obronnym.

Lewiatan gastronomiczno - hotelowy tryumfuje. Zamiast 'wspólnej akcji w sprawach podatkowych i t. p. przerzuca cały ciężar tychże świadczeń na barki pracowników!

Jeżeli tak dalej pójdzie, zrozpaczeni pracownicy gastronomiczno-hotelowi, chwycić się będą zmuszeni tych wszystkich środków, których dotychczas w walce o swe prawa, ze względów wiadomych, nie używali.

Ostrzegamy jeszcze raz.

OD REDAKCJI

Niestety!

Nawoływania Władz Centrali, prośby Redakcji „Gastronoma" — nie odniosły pożądanego skutku.

Zrozumienie na punkcie konieczności poparcia pisma zawodowego i wpłacania wszelkich zaległości Oddziałów Zarządowi Głównemu — nie osiągnęliśmy.

To też Jubileuszowego numeru Z WINY WASZEJ wydać nie jesteśmy w stanie, a to do czasu zmiany stosunków na lepsze.

Przepraszając tych wszystkich, którzy doszukiwać się będą swoich wiadomości i artykułów nie zamieszczonych — numer ten okrojony, wydajemy po przerwie i li tylko przez osobiste wysiłki.

REDAKCJA „GASTRONOMA"

Warszawa w sierpniu 1926 r.

WŁADYSŁAW BAWARSKI

SZTUKA KULINARNA W POLSCE

Zastanawiając się nad zdobyczami kulinarnemi w obecnym czasie, oraz doborowemi potrawami doby obecnej, przyznać musimy, że sztuka kulinarna w Polsce stoi na wysokim poziomie. Brak szkół zawodowych, nie pozwala tej rodzimej sztuce podnieść się do wyżyn znakomitości.

Od wieków w Polsce, istniał zawód kulinarny, wykonawcy tego zawodu kuchmistrze (kucharze) byli nieraz poszukiwani, dla przyrządzania uczt, po całym kraju, kiedy przodkowie nasi w domowym życiu spożywali: barszcz, żur, polewkę, kluski, pierogi, różne kasze i mięso gotowane lub pieczone. To przeciwnie, na ucztach występowali huczno i okazale.

Pomimo pańszczyzny, jedynie oficjalista kuchmistrz, należał do stanu wyzwolonego i jako specjalista miał swe prawo.

Kuchmistrz chcąc być zawodowcem w całym tego słowa znaczeniu, nie łatwo to mu przychodziło. Co prawda, nie było wtedy w Polsce ani Cechów, ani Stowarzyszeń, a jednakowoż istniały zaświadczenia (świadectwa) wydawane przez osławione jednostki, znane i poważane jako dobrzy zawodowcy.

Ubiegający się o miano kuchmistrza, nie prędko je otrzymywał, gdyż zawodowcy byli zazdrośni o swoją sztukę i swą popularność. Chcący otrzymać takie świadectwo, ubiegał się w dużych dworach u znanych zawodowców o pracę, gdyż takowa, przynosiła mu po kilkunastu latach tułaczki i wędrownictwa miano zawodowca z świadectwem.

Niejednokrotnie ubiegający się, kilkakrotnie urządzał uczty z własnego funduszu, ażeby otrzymać tytuł kucharza.

Dawne potrawy zawierały dużo rozmaitych zamorskich korzennych przypraw na pierwszym planie figurował szafran żółty i czerwony, używany nie tylko do sosów i mięsiwa, lecz i do zup, a nawet do rosołów. Po nim szedł cynamon, pieprz, angielskie ziele, imbir etc.

Popularne były wówczas: barszcz burakowy z rurą—a w czasie postu zabielany śmietaną, kapuśniak, krupnik z dróbkami, zupa grochowa, szczawiowa, sztufada, kiełbasa i pieczenie z dzikiego zwierza.

Kuchmistrze urządzając ucztę, zwykle zastosowywali swój jadłospis do okoliczności. Jeżeli to miała być uczta weselna, podawane potrawy i połączone z nią przybrania wskazywały dobitnie ucztę weselną Stoły ucztujących zdobiły piramidy bardzo wysokie i ozdobne. Wykonywujący swą pracę kuchmistrz nietylko, że był mistrzem swego zawodu, lecz musiał być to człowiek oczytany i jednocześnie artystą rzeźbiarzem. Wspaniałe postumenty, piramidy oraz przy-

UDZIAŁOWCY CZYTAJCIE UWAŻNIE, ECHO SUMIENIA WASZEGO SIĘ ODEZWAŁO!

Czytajcie i pytajcie: Co dalej?

Od jednego z obecnych udziałowców szeroko znanego na gruncie Spółek Prac. Gastr. z ogranicz. odpowiedz. — b. naszego członka który 5 lat temu wyszedł z naszych szeregów, otrzymujemy poniższy artykuł, który świetnie ilustruje te straszne stosunki, które zapanowały w przemyśle Gastronomicznym po powstaniu zakładów udziałowych.

Artykuł zamieszczamy prawie bez zmiany:

Zmierzch Spółek Udziałowych

Powoli, ale nieubłaganie zdążają do upadku tak rozpowszechnione w naszym kraju spółki restauracyjno-gastronomiczne.

Stoczył je w pierwszym rzędzie rak demoralizacji, jaki pożerał ten organizm, od pierwszej chwili.

Stwierdzonym jest przecież faktem, że połowa przynajmniej udziałowców została wykluczona ze spółek za różnego rodzaju nadużycia.

Ostatecznie, zarówno nad upadkiem zrzeszeń jak i demoralizacją wśród udziałowców można by śmiało przejść do porządku dziennego, — nieobliczalne jednak szkody, jakie zakłady te wyrządziły tak przemysłowi gastronom. jak i pracownikom tejże branży — zniewalają do szerszego omówienia tej sprawy.

Przedewszystkim musimy zaznaczyć, że spółki udziałowe zatamowały na szereg lat rozwój przemysłu gastronom. a zarazem przyczyniły się wydatnie do upadku tak rozległej gałęzi.

To też można twierdzić że ten niezwykle nizki poziom na którym się znalazły dziś restauracje warszawskie — jest wyłączną zasługą spółek.

Kilkoletnia zaledwie gospodarka udziałowców sprawiła że tak potężny przemysł gastronom. który dawał ciężko pracującej rzeszy pracowniczej, dostatnie utrzymanie — stopniowo zamiera.

Przyznać jednak należy, że udziałowcy, którym chwilowe powodzenie odebrało resztki zdrowego rozsądku — czynili wszystko co leżało w ich mocy, by przemysł ten zabić!

Zaczęła się tu jedyna w swoim rodzcju gospodarka, od masowego wprowadzenia niewyszkolonych i o wyglądzie mocno podejrzanym „piocli" którymi zastąpiono fachowych i rutynowanych kelnerów.

Potem nastąpiła maskarada kostjumowa. Zaczęto wydobywać z lamusów jakieś przedpotopowe garnitury i w nich zjawiano się do pracy kelnerskiej.

Publicznośc więc była obsługiwaną albo przez jakieś nieudolne nieletnie indywidua nazwane „picolami" lub też przez pstrokato ubranych, i w dodatku mocno ordynarnych udziałowców.

By wprowadzić jakieś udoskonalenia i niezbędne w układzie reformy — o tem w spółkach nikt nie pomyślał, gdyż jedynem hasłem tam było; łupić konsumenta ile się tylko da byleby był jaknajwiększy dochód.

Cóż więc dziwnego, że publiczność warszawska

---

brania wykonywane, jasno wskazywały, że wykonawca obznajmiony jest z historją i literaturą.

Niektóre dania przedstawiały nietylko pojedyńcze osoby lecz całe grupy i sceny, podawane na stoły służyły jako przybrania stołów i jako takie przetrwały nawet do wieku XIX.

Jeżeli będziemy porównywali dzisiejszą sztukę kulinarną ze sztuką dawniejszą, to sami przyznać musimy, że w dzisiejszych czasach o wiele łatwiej być kuchmistrzem niż dawniej. Dzisiejsze potrawy sporządzane są szybko i dokładnie, przy zastosowaniu różnych przyrządów, czego w czasach dawniejszych nasi praojcowie nie znali

Zachodzi pytanie, czy z dawniejszych potraw pozostało cośkolwiek i czy potrawy dawniejsze figurują w dzisiejszych jadłospisach. Śmiało mogę twierdzić, że tak — tylko odmiennie przyrządzane. Pozostały tylko nazwy, a przyrządzanie potraw zastąpione zostały dzisiejszymi wynalazkami.

Mylnem byłoby twierdzeniem, że z chwilą przybycia zawodowców francuskich, kuchmistrze nasi zatracili rodzimą sztukę kulinarną, twierdzenie takie nie jest poparte żadnemi dowodami. — Przeciwnie, nasi praojcowie sztukę kulinarną francuską zastosowywali do nazw polskich, jak to: zrazy, zraziki, bitki, rosoły, zupy i inne. To też dzisiaj w jadłospisach wytworzył się wielki choas, że nawet i dobry zawodowiec z trudnością nieraz zastanawia się nad faktycznym nazwaniem potrawy.

Sztuka kulinarna w Polsce stoi na wyżynie swego zadania, i nie ma nic wspólnego z francuską, od której zapożyczono tylko nazwy. Potrawy Polskie są tłuste i esencjonalne, nie widzimy w nich extraktów, przypraw, esencji, tak jak to spotykamy w innych zagranicznych kuchniach. Potrawy nasze są oparte zawsze na naturalności, a nie jak u sąsiadów naszych na różnych extraktach i przyprawach. To też i zawodowcy kulinarni przybywając do nas, nietylko, że są zdziwieni naszemi potrawami z ich nazwiskami, lecz są absolutnie parjasami w sztuce rodzimej polskiej. Kuchmistrz polski otrzymywał pracę, po za granicą i prędko się orjentował. Przeciwnie kuchmistrz zagraniczny nie zagrzewał u nas nigdy dłużej posady, gdyż nieświadomość naszej sztuki przyprawia, przybyłego zawodowca w zakłopotanie fachowe.

Dzisiaj mało się dba o dobroć potraw, i o ich estetyczny wygląd, wina leży nie w zawodowcach, bo tych mamy, lecz w samych gospodarzach, którzy chcą na konsumentach robić kolosalne kapitały. Dla tego nowa generacja zamiast robić postępy w sztuce kulinarnej, zaczyna mało po mału zatracać dobry ton i wybredny smak potraw.

I dla tego starania Związku o szkołę zawodową nie powinny być głosem wołającym na pustyni, lecz rzeczywistością, a czy ona nastąpi czas pokaże.

nie mogąc się pogodzić z nowym stanem rzeczy, a przy tem przyzwyczajona do fachowej i uprzejmej obsługi — zaczęła od restauracji udziałowych stronić.

I stało się to — co się stać musiało, a co doświadczeni ludzie dawno przewidywali: spółki rozpoczęły nową fazą; wegetacyjną.

Niektóre z nich przeszły do pojedyńczych właścicieli, inne zostały zlikwidowane, a pozostałe z nielicznemi wyjątkami, wiodą żywot suchotniczy, i to wyłącznie z winy współwłaścicieli, którzy własną nieudolnością i brakiem elementarnego zmysłu kupieckiego — doprowadzili te przedsiębiorstwa do takiego stanu.

U pracowników gastronomicznych zrzeszenia te zdobyły sobie jaknajgorszą sławę.

Wszystkie nieomal zdobycze, które tak ciężko, i kosztem wielkich poświęceń zostały wywalczone przez proletarjat — padły ofiarą chciwych i niczem nienasyconych udziałowców.

Najhaniebniejszy wyzysk! Obrywanie a później zupełne zniesienie procentów tej najważniesjszej i najbliższej sercu pracownika gastron. — zdobyczy. A wreszcie wprowadzenie na nowo fraków — oto smutny bilans niesławnej pamięci spółek udziałowych.

T. Dąb.

...TO ŻABA NOGĘ PODSTAWIA

Aż w dwóch artykułach, siódmy numer „Restauratora i Hotelarza Polskiego" — rozwodzi się o pracownikach gastronomicznych. Wielce i boleśnie dotknięci Ci panowie zostali komunikatami do pism codziennych, wysyłanymi przez Zarząd Główny naszego Związku' w bieżących kwestjach kalkulacji oraz prowadzenia zakładów.

Wierzymy mocno iż absolutnie nie na rękę pp. restauratorom jest, aby ktoś z grona pracowników zabierał głos w sprawach obchodzących zarówno konsumentów jak i pracowników gastronomicznych.

Lecz podajemy Sz. Panom do wiadomości, iż my mówimy narazie półsłówkami.

Zgłaszają się do nas stale współpracownicy różnych redakcji aby od nas, jako od jedynie bezstronnych obserwatorów, dowiedzieć się ile jest prawdy w powodzi skarg i zażaleń publiczności, na różne nadużycia i niedokładności, popełniane przeważnie w restauracjach udziałowych.

Więc jeszcze raz zaznaczamy iż mówimy półsłówkami, narazie.

Nie chcemy pluć w swój własny żłób.

Jeżeli zaś panowie swojemi szykanami w stosunku do pracowników gastronomicznych, zmuszą nas, będziemy mówili głośno i wyraźnie, tak jak Wy Panowie zdecydowanie występujecie chwytając się wszystkich środków...

Czas wykaże jak będzie.

Nie wchodząc w szczegóły chcemy jeszcze odpowiedzieć na kilka jaskrawszych nonsensów zamieszczonych w wyżej wyłuszczonych artykułach.

„Ależ dziewięćdziesiąt procentów, jeśli nie więcej, kelnerów i służby hotelowej, posiada nieco rutyny prymitywnej w usługiwaniu i dużo wprawy w doliczaniu do rachunków (jeśli chodzi o restaurację) oraz w pobieraniu napiwków (gdy mowa o służbie hotelowej).

Kilkoletnia praca w roli t. zw. „picolaka" chłopca który zna jedynie drogę do okienka, przez które wydaje się z kuchni potrawy, do stolika tworzy... kelnera. Coś niecoś rozgarnie te Kachny, nieprzydatne jednak „do wszystkiego" — w porządnie gospodarowanym w domu prywatnym, to materjał z którego rekrutuje się większość służby hotelowej".

Słuchajcie koledzy! słuchajcie!

Oto jak mało uświadomieni w naszych najżywotniejszych sprawach, fachowi dobrze subsydjowani redaktorzy z Centrali restauratorów i hotelarzy, śmią mówić o nas! Głusi i ślepi są na to iż pierwsza szkoła zawodowa kelnerów w Warszawie zorganizowana i prowadzona przy ówczesnym Stow. Kelnerów, przez światłych i przewidujących ludzi, upadła w pierwszym rzędzie, dlatego, iż panowie restauratorzy wprost ją bojkotowali, nie dając obiecanego poparcia i nie pozwalając nielicznej jeszcze wówczas rzeszy praktykantów, uczęszczać do takowej!

A któż masowo „produkuje" owych pośpiesznie poronionych „picolaków"?

Czyż tajemnicą jest iż owi niefachowi młodociani zalali obecnie ten zawód, a to dzięki temu iż panowie „udziałowcy" (a więc z pod znaku „Restaur. i hotel. Polskiego") przyjmowali ich masowo w celach zagarniania kelnerskiego procentu do swych kieszeni?

A czyż pracowników hotelowych p.p. właściciele hotelów nie przyjmują „z boku" — nie patrząc na kwalifikację związkową, lecz, tylko aby byli dogodni dla różnych, nieraz mocno podejrzanych celów....

A czy ostatnio, hydra restauracyjna, nie zmusiła dopisywać kelnerów % do rachunków w całym szeregu zakładów, natomiast właściciele hotelów, absolutnie nie chcą się zgodzić na % wynagrodzenia w hotelach pracowników, zmuszając ich do zarobkowania napiwkami?

O pracy gastronomika i o wartości jego wysiłków fachowych, wiernie może jedynie mówić ten kto przez kilka lat w tem pracował i kto widział i rozumie ile trzeba w tą napozór łatwą pracę włożyć inteligencji, taktu, spokoju, energji i t. p.

Co zaś do wartości pracy kelnerskiej z punktu widzenia konsumentów — jesteśmy o to zupełnie spokojni.

Gość przy bufecie, czy przy stoliku, widzi dobrze prace kelnera.

Jeżeli zaś chodzi panom o gościa specjalnie przy bufecie, który sam bierze sobie przekąskę, to właśnie system dopisywanych % ma na celu poróżnienia gości z kelnerami, w tym wypadku.

W dobie nawiązywania stosunków pomiędzy pracownikami a właścicielami; przez zawarcie zbiorowej umowy, takie szablonowe głosy redaktorów z „Restauratora" — określić musimy: „Gdzie konia kują, tam żaba nogę podstawia".

J. S.

STREJK W ŁODZI

Jakie stanowisko zajęła prasa łódzka?

Dnia 22. II. r. b. w Łodzi wybuchł strejk na tle narzucenia przez łódzkie Stowarzyszenie Restauratorów, pracownikom kelnerskim, dopisywania % do rachunków.

W strejku wzięły udział wszystkie firmy restauracyjne, nie zgadzając się na powyższe. Zaznaczamy iż umowa zawarta ze Stowarzyszeniem Restauratorów została wymówiona, aczkolwiek była bezterminowa.

Strejk był żywiołowy, spowodowany bezceremonjalnym stanowiskiem przewodniczącego Stowarzyszenia Restauratorów p. Englera, który bezwzględnie, za wszelką cenę, postanowił obalić dotychczasowy system zarobkowania t. j. kalkulowanie % kelnerskich łącznie w cenach potraw i wypłacania ich z bufetu.

Podajemy tutaj dla obszernego zobrazowania sytuacji, głosy prasy łódzkiej w tej sprawie.

„Republika" — z dnia 22. II. r. b., pod tytułem.

Wojewoda w obronie kelnerów.

W dniu wczorajszym do wojewody p. Darowskiego zgłosił się w imieniu okręgowej komisji związków zawodowych p. Danielewicz i przedstawił mu zatarg między kelnerami a restauratorami, którzy narzucają kelnerom haniebne warunki pracy w postaci napiwków.

P. Danielewicz oświadczył, że kelnerzy przeszli do porządku dziennego nad inowacją restauratorów i wieczorem—przy oddawaniu kasy potrącają na swą korzyść 10 procent za co restauratorzy grożą im prokuratorem. Ponieważ zatarg przybiera groźne formy, p. Danielewicz prosił wojewodę o interwencję.

W odpowiedzi p. wojewoda oświadczył że postanowienie restauratorów jest niesłuszne iż p. wojewoda wezwie ich do siebie w tej sprawie, a co się tyczy groźby to kelnerzy z tego tytułu nie będą pociągnięci do odpowiedzialności.

Kilka zaś pism łódzkich z dnia 20. II. zamieszcza komunikat Oddziału łódzkiego:

Właściciele restauracji samowolnie podwyższyli ceny i każą kelnerom dopisywać procenty do rachunków.

W dniu 18 stycznia r. b. pp. restauratorzy oznajmili swym pracownikom kelnerskim, iż z dniem tym procenty należy dopisywać do rachunku gościa. Pracownicy—na tę inowację nie zgodzili się, nie chcąc uznać uchwał, narzuconych przez pp. restauratorów bez ich zgody. Pozatem pracownicy kelnerscy uważają dotychczasowy system wynagrodzenia za najbardziej odpowiedni.

Nadmieniamy, iż pp. restauratorzy obniżyli w dniu tym ceny na niektóre potrawy, zaś napoje i inne dania pominęli.

Zwracamy przeto uwagę Sz. Publiczności, iż dopisywanie procentów do rachunku gościa jest nowym sposobem spekulacyjnym, zmierzającym do podwyższenia cennika przez pp. restauratorów.

Zarząd Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce, Oddział w Łodzi.

„Ilustrowana Republika" z dnia 4. III. pisze:

Tak nie można, panowie!

Restauratorzy nie godzą się na kompromis, trwając uparcie przy swoich stanowiskach. Inspektor pracy uznał słuszność stanowiska kelnerów.

Wskutek przedłużającego się strejku kelnerów z inicjatywy okręgowego inspektora pracy p. Wojtkiewicza odbyła się wczoraj konferencja, której brali udział z ramienia restauratorów pp. Gierbich, Rakowski i Engler, a z ramienia kelnerów prezes Centrali p. Bawarski, wraz z delegacją strajkujących.

Na wstępie p. inspektor pracy oświadczył, że przedłużający się strajk godzi w interesy zarówno właścicieli, jak i kelnerów, oraz, że projekt właścicieli jest również trudny do przyjęcia wobec czego należy sprawę załatwić kompromisowo.

W odpowiedzi p. Engler oświadczył, że na żadne kompromisy właściciele restauracji nie mogą się zgodzić, gdyż daje się im odczuć stagnacja, a przy dotychczasowym systemie płacili oni podatek nawet od procentów pobieranych przez kelnerów.

Po dłuższej dyskusji nad tą sprawą p. Bawarski zaproponował, by dotychczasowy system nie był zmieniony, lecz aby kelner otrzymywał od właściciela restauracji procenty od sumy zmniejszonej o 10 proc. niż zainkasowane rachunki, a różnica pokrywałaby właśnie płacony dotychczas przez restauratorów podatek od procentów kelnerskich.

Propozycję tę uznał p. inspektor pracy za zupełnie słuszną i zmierzającą do zlikwidowania zatargu.

Zarządzono przerwę, po której p. Engler oświadczył, że delegacja nie ma upoważnienia do zaakceptowania tego projektu, lecz zaznaczył, że prawdopodobnie nie zgodzą się na tą propozycję i podtrzymują swe pierwotne stanowisko, a mianowicie — albo 8 procent z zainkasowanych sum, albo żeby kelnerzy dopisywali 10 procent do rachunków.

Odpowiedź ta wzburzyła p. inspektora pracy, który oświadczył, że widzi w tem chęć przewlekania zatargu gdyż projekt kelnerów jest nawet zyskowniejszy dla pracodawców i z sumy 500 zł. pozostanie im jeszcze zł. 37 gr. 50 po zapłaceniu podatku z procentów kelnerów.

W odpowiedzi p. Engler starał się usprawiedliwić swe stanowisko niezadowoleniem gości ze zmiany systemu, zaś p. Bawarski postanowił sprawę przekazać Centrali warszawskiej.

„Głos Polski" z dnia 4. III. zamieszcza sążnisty komunikat „Chrześcjańskiego Stowarzyszenia Restauratorów w Łodzi". W którym w naiwny sposób starają się przekonać o niesłuszności pobierania procentów przez kelnerów z bufetu.

Wobec tego, Oddział łódzki w kilku pismach wydał komunikat następujący:

OŚWIADCZENIE.

W związku z komunikatem ogłoszonym przez p.p. restauratorów, informującym publiczność, iż kelnerzy mają doliczać procenty do rachunków gości, związek oświadcza, że na to absolutnie zgodzić się nie może, gdyż system doliczania procentów nie licuje z godnością robotnika w Polsce demokratycznej. Restauratorom chodzi zresztą o co in-

nego, a mianowicie o świadome uchylanie się od płacenia podatku od faktycznego obrotu.

Dlatego też wyrażamy nadzieję, że izba skarbowa, oraz referat do walki z lichwą i spekulacją powstrzyma apetyty pp. restauratorów, którzy chcą kosztem robotnika i konsumenta napychać swoje kieszenie.

Zarząd Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce, Oddział w Łodzi.

* * *

Zaangażowanie pracowników jako łamistrajków na gruncie Warszawskim, spaliło na panewce.

Najlepiej opisuje ten fakt „Ilustrowana Republika", z dnia 2 marca:

Niefortunna eskapada p. Gierbicha. Nowozaangażowani kelnerzy uciekli z pociągu.

Onegdaj przedstawiciel restauratorów p. Gierbich wyjechał do Warszawy celem zaangażowania nowych kelnerów na miejsce strejkujących.

P. Gierbich wszedł w kontakt z pośrednikami i po wynagrodzeniu ich sprawa została załatwiona i przed odjazdem pociągu do Łodzi 20 kelnerów oczekiwało już na dworcu.

P. Gierbich zakupił dla wszystkich bilety i usadowił ich w wagonach, lecz jakież było jego przerażenie, gdy z chwilą ruszenia pociągu nowozaangażowani kelnerzy wyskoczyli z wagonów i z powrotem wrócili do miasta, nie chcąc odgrywać roli łamistrajków.

Obecnie w restauracjach objętych strejkiem zastępują kelnerów chłopcy, zaś w najbliższych dniach spodziewane jest przyłączenie się do strejku również i kucharzy.

Niestety. Wysiłki Zarządu Oddziału i zdecydowana postawa strejkujących, została sparaliżowana taktyką pewnych jednostek z łona samych pracowników kelnerskich, którzy zwątpili w tak pewne już zwycięztwo słusznej sprawy.

Samodzielnie zawarto ustną umowę w kilku firmach, ze zgodą na procenty dopisywane.

Wobec tego Oddział wydał jeszcze raz komunikat następujący we wszystkich pismach łódzkich:

Zaznaczamy iż firmy wymienione w poniższym komunikacie zgodziły się na dawny system procentów z bufetu i podpisały umowy pojedyńczo.

BACZNOŚĆ KONSUMENCI!

Firmy zakładów gastronomicznych w Łodzi, a mianowicie: **„Grand Hotel", „Versaille", „Metropol" Gedulda, Wiśniewskiego, „Biały Bar", „Rogów" i „Manteufel" nie dopisują do rachunków 10%.**

Pozostałe firmy trwają w uporze i zaangażowały do pracy nie zawodowców, lecz ludzi nietylko z czarną przeszłością, ale innych „fachów".

Przeto **ostrzegamy Konsumentów, by nie pozwali doliczać sobie 10% do rachunków.**

Z poważaniem

Oddział Kelnerów Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce.

* * *

W związku z powyższym, Komitet Wykonawczy Zarządu Głównego w dniu 7. III. r. b. na specjalnym posiedzeniu zdecydował, zawieszenie dotychczasowego Zarządu łódzkiego Oddziału kelnerów we wszystkich jego czynnościach, a na jego miejsce powołać „Tymczasowy Komitet Organizacyjny" w osobach: k. k. *Grotta Stanisława, Tomaszewskiego Ludwika, Szwiercza Antoniego, Wojciechowskiego Hermana, Mączyńskieg Edmunda i Małkiewicza Feliksa, i Dunajskiego Feliksa.*

Powyższy „Komitet", na zebraniu Oddziału kelnerów w dniu 16 marca r.b. Został wybrany jako Zarząd Oddziału.

* * *

Oprócz powyższego „Ilustrowana Republika"— „Głos Polski" i inne z dnia 17 marca r. b., podają następujące identyczne artykuły choć pod zmiennetytułami:

Przeciw lichwie w restauracjach wystąpił p. wojewoda Darowski.

Na tle dopisywania procentów do rachunków za komsumcję wynikł zatarg pomiędzy restauratoratorami a kelnerami. Część restauratorów podpisało ze związkiem kelnerów dawne umowy, na mocy których procent z konsumcji w dalszym ciągu wypłacają restauratorzy, część zaś restauracji jak, Teatralna, Savoy, Hotel Polski dopisują za usługę 10 procent. Szereg konferencji w inspektoracie pracy nie doprowadziło do porozumienia. Nastąpił rozłam w związku kelnerów, bowiem część była za kontynuowaniem strejku, część zaś za podjęciem pracy podług warunków restauratorów. Taki sam rozłam nastąpił wśród restauratorów. Większość restauratorów zgodziła się na dawny sposób obliczania procentów, t. j. z rachunków a nie dopisywania procentów od rachunków.

W dniu wczorajszym w halli O. K. Z. Z. odbyło się nadzwyczajne zgromadzenie związku kelnerów w Łodzi, na którem uchwalono usunąć dawny zarząd, który samorzutnie bez porozumienia z pracownikami zawarł umowę z częścią restauratorów na nowych warunkach.

Do nowego zarządu wybrano: Mączyński (prezes), Dunajski (wicepr.), Grott (skarbnik), Małkiewicz (sekretarz).

Niezależnie od tego w dniu wczorajszym udała się do p. wojewody delegacja związku kelnerów w osobach: prezesa Bawarskiego, p.p. Małkiewicza i Grotta, która to wskazała na nieobywatelskie stanowisko restauratorów, którzy zamiast obniżyć ceny w restauracjach dopisują jeszcze 10 procent konsumentowi do rachunku. Naskutek powyższego wojewoda p. Darowski wezwał komisarza rządu p. Iżyckiego do przeprowadzenia kalkulacji cen z okresu przedstrajkowego z cenami obecnemi i w razie ujawnienia zwyżki nakazał restauratorów pociągać do surowej odpowiedzialności karnej.

W dniu dzisiejszym funkcjonarjusze policji przystąpią do rewizji cenników restauracyjnych.

Obniżyć ceny o 10 proc. i dopisywać do rachunków dopłaty za usługę, postanowienia restauratorów.

W dniu onegdajszym odbył się w Łodzi zjazd związku restauratorów, pensjonatów i hoteli województwa łódzkiego, pod przewodnictwem p. Sobczyńskiego, Na zjazd przybyli delegaci z całego województwa. Była omawiana sprawa ostatniego zatargu z kelnerami, trwającego nawet nadal w niektórych

zakładach na tle dopisywania procentów. W sprawie powyższej zjazd uchwalił, by wszyscy restauratorzy obniżyli cenniki o 10 procent, zaś kelnerzy swój zarobek procentowy mają dopisywać do rachunków. Następnie omawiano sprawę zamykania restauracji w sobotę o godzinie 6-tej wieczorem a otwierania dopiero w niedzielę o godzinie 2-giej po południu. W sprawie tej w najbliższym czasie ukaże się rozporządzenie ministerstwa spraw wewnętrznych. Wkońcu omówiono cały szereg spraw organizacyjnych. Dokonano również wyboru delegatów na zjazd ogólnokrajowy, który odbędzie się w Krakowie dnia 12-go i 13-go sierpnia.

O PROC. ZAROBKI DLA PRACOWNIKÓW HOTELOWYCH

Przewlekła kwestja, wprowadzenia % za prace pracowników hotelowych, w miejsce dotychczasowych napiwków, wchodzi w decydujący okres.

Po odmownej odpowiedzi i odrzuceniu tego postulatu przez Stow. Właścicieli, Zarząd Oddziału porusza obecnie wszystkie sprężyny, celem wprowadzenia w życie tego niezbędnego postulatu dla pracowników hotelowych.

Zostały wniesione petycje do Komisarjatu Rządu, Rady Miejskiej, Inspektora Pracy, Rady Związków Zawod. i t. p. Oprócz tego przewodniczący W. Ożarowski, rozpoczął planową akcję uświadomienia i zainteresowania publiczności tą sprawą za pomocą prasy i odezw. Zaznaczyć należy, iż Oddział posiada cenniki z Górnego Śląska i Lublina, w których to cennikach i miastach sprawa % jest załatwiona i wprowadzona w życie ku zadowoleniu zarówno pracowników jak i publiczności. Wogóle publiczność hotelowa wyraża zdziwienie i nie może zrozumieć, dlaczego ta pożyteczna inowacja jeszcze w życie wprowadzona nie została.

W związku z powyższem zamieszczamy jedną z petycji oddziału Pracowników Hotelowych:

W odpowiedzi na list W. Panów z dnia 15 marca 1926 roku komunikujemy:

Kryzys ogólno krajowy, a tem samem kryzys hotelowy przyczynia się do żądań naszych sformulowanych na podstawie przesłanej tabelki obliczania wynagrodzenia pracowników hotelowych, na zasadzie pobierania % od wynajętego pokoju.

Wiadomą rzeczą ogólnie zresztą przyjętą, przez kraje zachodniej Europy, że pracownicy Hotelowi muszą za swą pracę pobierać zapłatę, a nie jak dotychczas, zamiast płacy napiwki. System oglądania się na gości w Hotelach oraz wymuszanie na nich napiwków traci na dobrym tonie, odstrasza od hoteli gości, którzy w dzisiejszych czasach kryzysowych niejako są źle usposobieni do takowych, widząc w hotelach nie odpoczynek czasowo, a placówkę dla wymuszenia napiwków i datków.

Dezyderatami naszymi są, nie tylko place za swą ciężką pracę, lecz także i obowiązek nadzoru i pieczy nad inwentarzem hotelowym, powierzonym naszym pracownikom. Zbędnem jest na tym miejscu wyłanianie naszych motywów, dla czego pracownik hotelowy ma być opłacany % %, a nie tak jak dotychczas. I dla tego nie poruszamy tej kwestji, gdyż takowa jest w najdrobniejszych detalach nie jednorazowo przedstawiana Stowarzyszeniu W. Panów.

Pozostaje najważniejszą rzeczą podział % % — oraz inkasowanie go. Co do pierwszego na zebraniu portjerów podzielono go w sposób następujący:

Hotele: *Bristol, Europejski, Polonja 25%*.
dla portjerów pomocników, bagażowych picoli. windziarzy i płatniczych 10%.
Dla numerowych mężczyzn 8%.
dla „ „ kobiet 7%.
oraz pensja miesięczna jak dotychczas.
Hotele wszystkie inne 30%,
również na powyższych zasadach podziału.

Co do inkasowania to % % winny być inkasowane łącznie z rachunkiem, oraz wyliczenia następują zgodnie do zajętych pokoi.

Z poważaniem
(—) Przewodniczący: *W. Ożarowski.*
(—) Sekretarz: *A. Hilszer.*

Warszawa d. 23.III.26.

„Resteurator i Hotelarz Polski" o „Gastronomie", oraz głos p. Borzyma

Miło nam było przeczytać, na str, 16 N-ru 3, Restauratora i Hotelarza Polskiego (Organ Centrali Stowarzyszeń Restauratorów i t. p.) — iż „Gastronom" nasz, graficznie wydany stoi na odpowiednim poziomie redakcyjnym.

Tak, pisany i redagowany jest wyłącznie siłami swoimi bez pomocy dziennikarzy zawodowych czy też fachowych.

I w dodatku bez pomocy materjalnych z czyjejkolwiek strony.

Dowodzi to iż dzisiejszy pracownik gastronomiczny dorósł do swoich zadań.

Broniąc ogólnie swych słusznych praw zawodowych potrafi ich bronić i na platformie pism zawodowych.

Bodaj że nie przez kurtuazję również stwierdzić musimy, iż dawny „Restaurator Polski" - wydawany przez „Wiedzę Zawodową" — zainponował nam wprost jako pismo krajowe poświęcone zawodowi restauracyjnemu, a wydany tak fachowo i starannie iż niczem nie ustępował tego rodzaju pismom zagranicznym.

Lecz nie o to nam chodzi.

— — — — — — — — — — — —

Sz. Redakcja stwierdza iż strony (pracownicy i restauratorzy względnie właśc. hoteli) walcząc „winny się posługiwać dozwolonymi chwytami".

Otóż oświadczamy iż przewodniczący Centrali Stowarzyszeń, zupełnie nie uznaję nie tylko żadnych chwytów, lecz wogóle nie rozumie i nie chcę zrozumieć iż pracownik w dobię dzisiejszej winien mieć jakiekolwiek znośne warunki pracy.

Dalej.

Zupełnie nie potrzebnie porusza Sz. autor arkułu Z. S. S. R. Jest to kwestja wybitnie polityczna nienadająca się na łamy pisma zawodowego.

Zastosować by tutaj należało, starę przysłowie: Gdzie Rzym a gdzie Krym.

Na tą kwestję odpowiadamy tutaj krótko: Dzisiejsza Rosja — jest nowoczesnem Państwem robotniczem, a warunki socjalne pracowników zależne tam są od lat instnienia Państwa.

Lepiej przystąpmy do naszych stosunków w jakich żyją i pracują pracownicy gastronom. i hotelowi;

1) Prac. gastron. i hotelowi w Polsce nie posiadają umowy zbiorowej, którą mają niemal że wszystkie większe organizacje zawodowe—a która tak jest niezbędna do regulowania zawikłanych w naszym przemyśle warunków pracy.

2) Prac. gastronowicznych bezprawnie terorem zmusza się do pracy na % dopisywanych, jak również obrywa się im pensję niemal że do połowy (kuchmistrze)

3) Pracownicy gastronomiczni i hotelowi nie otrzymują w większej ilości wypadków ustawowych urlopów, podczas gdy inne zawody w pełni korzystają z takowych.

Każdego zaś pracownika, upominającego się o należny mu urlop.—spotyka jeden los: redukcja.

4) Pracownikom gastron. i hotelowym każe się płacić częstokroć całość ubezpieczenia kasy chorych. tem samem łamie się ustawę o žabezp. na wypadek choroby oraz eksploatuje się pracowników. (Niechcemy tego nazwać po imieniu.)

5) Prac. hotelowi do dziś dnia pracują na napiwkach nie mogąc się doczekać słusznej zapłaty % zasową pracę.

I wiele, wiele innych rzeczy.

Trzeba pracować Sz. panie Redaktorze w tym zawodzie,—trzeba doznać tylu krzywd co my doznajemy, a z pewnością Sz. Pan nie ośmieliłby się umieścić w swoim piśmie zdania iż—„kelner obecnie w Polsce Niepodległej już nie jest tym upośledzonym osobnikiem" (Mocno to czuć frazesem!).

Wobec tylu jaskrawych faktów zupełnie nie przesądzonych, które codziennie doznają prac. gastron., czyż możemy pozwolić sobie abyśmy obcowali z panami z Centrali Stowarzyszeń Restaurato- i t. p. ciągle w białych rękawiczkach?

Co zaś do szkoły zawodowej to jeszcze raz stwierdzamy iż bez ścisłej współpracy (na tym punkcie) z p. p. reutstauratorami, z różnych względów tej tak pożytecznej instytucji wznowić i utrzymać się nie da.

* * *

Znamiennym jest artykuł podpisany p. B. Borzyma (współwłaściciela rest. pod Wiechą)—zamieszczonym w 5—6 numerze „Rest. Polskiego" — p. t. **Migawki**.

W tonie ogromnie spokojnym i rzeczowym, p. B. (który jak wiadomo odgrywa wybitną rolę w Warsz. Stow. Restaur.) dowodzi o konieczności współpracy właścicieli i pracowników na płaszczyźnie obrony zagrożonych warsztatów pracy, przez dzisiejsze systemy podatkowe, zarówno komunalne jak i rządowe. Wzywając do *umiaru* w walkach, dowodzi o zbieganiu się interesów pracownika i pracodawcy,

I słusznie.

Wszak już nieraz wskazywaliśmy na konieczność powyższego.

Może obecne nowe władze Warsz. Stow. Rest. docenią głos p. B., przy jednoczesnem zrozumieniu, potrzeb pracowniczych.

J. S.

Restaurator o dwu obliczach

P. Stanisław Engler b. kelner z Warszawy, przewodniczący Stow. Restauratorów na woj. Łódzkie właśc. restauracji Teatralnej, na zjeździe restaurat. i hotelarzy w Krakowie dn. 12. IV. r. b. zgłosił wniosek następujący, który został przyjęty:

— Zjazd wzywa wszystkie Stow. w całej Polsce, aby przestrzegały zasady niezawierania zbiorowych umów z pracownikami oraz aby najdalej do 30 czerwca 1926 r. wprowadziły zasadę dopisywania gościom do rachunków „procentowej należności dla kelnerów za obsługę.".

Zaś dn, 25 czerwca r. b. zawarł i podpisał umowę z oddziałem kuchmistrzów w Łodzi.

Bez komentarzy.

ŚLĄSK CIESZYŃSKI W JEDNEJ MACIERZYSTEJ ORGANIZACJI

Akces połączeniowy

Dnia 25.III.26 na Walnem zebraniu Związku Pracowników Gastronomiczno-Hotelowych w Biała Bielsko, w obecności delegacji Z. Z. P. P. G. H. z Katowic, —

postanowiono połączyć się w jedną bratnią organizację zawodową nierozerwalną po wieczne czasy.

Nauczeni długoletnim jarzmem, iż wykorzystywano nas zawsze jako ludzi pracy, staraliśmy się świadomie i zrozumieliśmy, że tylko złączeni w jedną nierozerwalną całość zdobędziemy polepszenie warunków bytu. My pracownicy Gastronomiczno-Hotelowi podajemy sobie bratnią dłoń z okrzykiem: „Niech żyje jeden Związek Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego na całą Rzeczpospolitą Polską".

Historyczny akt połączenia się organizacji Śląska Cieszyńskiego (Bielsko-Biała) przekazujemy naszym następnym pokoleniom.

Zarząd Z. Z. P. P. G. H. Oddział Katowice.

(—) Fr. Suder przewodniczący
(—) M. Lis sekretarz
(—) D. Świderski sekretarz
(—) Kempiński.

Deleg. Cieszyn:

(—) Hoffmann czł. Zarządu
(—) G. Schulthauser „ „
(—) Robert Cora.

Zarząd Bielsko-Biała.

(—) Ludwik Karetta przew.
(—) Ryszard Prochatcek czł. Zarz.
(—) Edward Otowy „ „
(—) Oswald Harny „ „
(—) Alojzy Flassold „ „
(—) Adolf Bayer „ „
(—) Markuzel Gustaw „ „
(—) Hotowy Franciszek „ „

Za zgodność podpisu:
Przewodniczący: (—) F. Suder

A więc tak jak nam pisze k. Suder:
„Ostatni szaniec zdobyliśmy, ku wyzwoleniu naszych zawodów".

Jakie gwarancje mają pracownicy kelnerscy pracujący na proc. dopisywanym w Poznańskiem

Centrala Stowarzyszeń Restauratorów, narzucając nam obecnie system dopisywania % do rachunków, w miejsce dotychczasowego systemu kalkulowania tychże % w cenach potraw i wypłacania ich za pracę kelnerów z bufetu, nie chce jednocześnie zawrzeć żadnej umomy, względnie ująć tą inowację w formy rozporządzeń władz, a to celem uniknięcia wszelkich zatargów i nieporozumień.

Praktyka już wykazała iż w tych zakładach, gdzie system dopisywany narzucono, często zdarzają się nieprzyjemne zatargi pracujących kelnerów z publicznością. Pracownik jest w tym wypadku bezradny i zdany na łaskę i niełaskę gościa

Ponieważ często się słyszy argumenty zwolenników % dopisywanych iż takowy istnieje w Poznańskiem,—przeto dla charakterystyki, jak jest prawnie uwarowany ów system, podajemy do wiadomości ogółu w całości rozporządzenie rządowe w tej sprawie.

Na zasadzie poniższego rozporządzenia, do dziś obowiązującego—pracownicy kelnerscy w każdym wypadku mają prawo żądać zapłaty %, a konsumenci nie mogą od takowej zapłaty się uchylić.

Rozporządzenie z dnia 19 grudnia 1921 r. o taryfie zarobkowej dla pracowników gastronomicznych.

Na mocy § 2 rozporządzenia z d. 23 grudnia 1918 r. o umowach taryfowych i t. p. (Dz. Ustaw Rz. P. str. 1456.) i art. 6 Ustawy z dn. 1 sierpnia 1919 r. o tymczasowej Organizacji Zarządu b. Dzielnicy Pruskiej (Dz. Pr. Nr. 64 poz. 385) ustanawia się co następuje:

Taryfa zarobkowa z d. 21 lipca 1921 r. omówiona między Polskiem Zw. Restauratorów Hotelistów i właśc. kawiarni na b. dzielnicę Pruską ze strony pracowników, a Związkiem Pomocników Gastronomicznych Z. Z. P. ze strony pracowników, a podane do wiadomości w „Kurj. Pozn." i w „Głosie Porannym" — obowiązują we wszystkich przedsiębiorstwach gastronomicznych b. dzielnicy pruskiej.

Minister b. dzielnicy pruskiej:
(—) w z. Dr. WACHOWIAK.

1. Norma % minimalna w restauracjach, hotelach, probierniach, klubach wszelkiej kategorji. — wynosi 10%.

2. W kawiarniach, cukierniach, ogrodach restauracyjnych wszelkiej kategorji, restauracjach dworcowych i wagonach restauracyjnych 15%.

3. Procenta dolicza się konsumentom do rachunku.

Poznań dnia 21 lipca 1921 r,

Następują pieczęcie i podpisy Zw. Pracowników i Restauratorów.

FELJETON

Sławni ludzie przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego

Zdarzają się nieraz wypadki, że ani kronika policyjna, ani historja nie wspomina o ludziach „bojaźni Bożej i dobrych obyczajów". Nikt się niemi nie interesuje, nie zna i absolutnie są nieznami ogółowi Gastronomiczno-Hotelowemu w Polsce. Obowiązkiem mojem jest podać „gwiazdy te" do wiadomości szerszemu ogółowi i naszym czytelnikom. Z prawdziwą przyjemnością i zupełnie bezinteresownie, na łamach naszego „Gastronoma" podawać będę te „znakomitości" ruchu Gastronomiczno-Hotelowego.

Może niejeden z naszych czytelników, zapozna się z temi „działaczami" i na wzór stawiać ich będzie, nie tylko innym, ale i nawet i samej własnej osobie.

PAN S. ENTLER.

pseudonim „Spuchlok".

Znany na bruku Łódzkiem, jako człowiek od wielkich powikłań, szerzenia nieporozumień, zaletami jego jest: robienie sztucznych upadłości, szerzenie waśni przekonaniowej, amator niedoświadczonych kobiet, bojownik z za muru, prowokator pomiędzy pracownikami, konspirator „cichych" zabaw sportowych %% dopisywanych, dzierżawca Zalesia i Kręcika. Mówca o tym co nie było, i nie będzie, spirytysta bartelkowy, — który w oczach konsumentów przemienia wódkę „Makówki" na Baczewskiego, Winkelhausena na Maertla. Opozycjonista płacenia gaży swym pracownikom, pan całą gębą, dżentelmen w powozie.

P. F. SOBACZYŃSKI

pseudonim „Tępogłowy".

Znany na bruku Warszawskim jako specjalista od robienia sztucznych nieporozumień pomiędzy udziałowcami, amator zawierania kontraktów bez wiedzy swych towarzyszy, spólników (Bristol).

Bojownik o prezesostwo, przedstawiciel fabryki drożdży, opozycjonista z zasady kalkulator cenników zwyżkowych, malwersator rachunków, wizjonista zamków na lodzie na zgromadzeniach, wróg zawierania umów, konspirator dla własnej kieszeni, były cukiernik, Projektodawca dopisywania do rachunków % za pracę kelnerów, rachmistrz i wystawca sztucznych sprawozdań na niekorzyść spólników, amator cudzego mienia.

PAN RAKNIERYBA

pseudonim „Smarkaty Wacek"

Znany na bruku Łódzkim jako sportsmen w całym tego słowa znaczeniu. Zaletami jego są zestawienie polowań, udawanie szlachcica, fanfaron na wsi, czarnoksiężnik w robieniu finansów, podżegacz pracowników. Wróżbista tajemnic gastronomiczno-hotelowych, dziedzic na Brzuchowicach, Kolankowie i Materacach. Bojownik o zasadach kulinarnych z jednego wziąść drugiemu nie dać. Wizjonista i udawacz nieporównany.

Kulinar

IMIENINY PREZESA WŁADYSŁAWA BAWARSKIEGO

Dnia 27 VI. r. b., w lokalu Oddz. Warsz. Kelnerów, ścisłe grono Członków, Zarządów Oddziałów, Władz Zarządu Głównego, oraz przyjaciół, obchodziło imieniny oraz 25 letni Jubileusz Pracy Społecznej, przewodniczącego Zarządu Głównego k. Władysława Bawarskiego.

Przy skromnym poczęstunku i miłej pogawędce, szybko upłynęło te kilka godzin, tak mało niestety u nas obchodzonych i docenionych w życiu osobistym i prywatnym działaczy Związkowych. K. J. Ostrowski, w imieniu najbliższych współpracowników z Centrali, wręczył Solenizantowi piękną laurę, wykonaną przez p. Cz. Nieniewskiego, z okolicznościowym napisem.

W imieniu Oddziałów Warsz., przemówił k. Józef Sieradzki, obrazujac działalność prezesa, poczem k. W. Ożarowski wręczył prezesowi portfel ze złotym monogramem i napisem na złotej nakładce.

Przemówienie Solenizanta oraz kilka jeszcze okolicznościowych z grona przyjaciół — zakończyło podwieczorek. Miły nastrój dopełniało obecność kilku pań — żon obecnych, z żoną i córką solenizanta na czele.

Z łona Zarządu Oddziału Kuchmistrzów odczytany został piękny adres dla solenizanta z wciągnięciem go do protokułu.

Szczególne uznanie należy się K. St. Tomaszewskiemu, za jego trudy, jako gospodarzowi stołu, przy zorganizowaniu podwieczorku.

J. S.

Pracownicy hotelów i pensjonatów dezorganizują hotele!

Prezes Stowarzyszenia Właścicieli Hoteli i Pensjonatów — p. Wróblewski mówiąc o ich doli i niedoli—tak twierdzi.

„Resteurator i Hotelarz Polski" organ Centrali Stow. z lutego r. b. przynosi charakterystyczny szczegół dla pracowników hotelowych.

Oto p. Wróblewski opisując „pracę" swoją przy zorganizowaniu Stow. m. inn. dosłownie pisze:

„O jakże w porę Stow. to powstało już w czerwcu 1818 r. mieliśmy pierwszy i dotychczas nie znany w kronikach hotelowych, strajk służby hotelowej, który trwał bez przerwy dni dziesięć i dzięki tylko temu że byliśmy zorganizowani*) mogliyśmy dojść do ładu i zlikwidować (!) ten pierwszy zatarg, oraz nie dopuścić do dezorganizacji życia gospodarczego w hotelach. Przeżycia strajkowe utwierdziły w nas przekonanie że tylko społem i działając solidarnie będziemy mogli istnieć, i odpierać przeciwności, które się waliły na nas pod rozmaitemi postaciami".

Tyle p. Wróblewski.

Wszystkim Pracownikom organizacji, względnie tym którzy nie doceniają takowej, radzimy uważnie powyższe przeczytać i uczyć się od p. W. jak bronić się powinno swych postulatów zawodowych.

*) Podkreślenie redakcji.

MY — A „GASTRONOM"

Wykładnik naszych dążeń, łącznik naszej organizacji, przedstawiciel naszego życia zawodowego „Gastronom" począł wychodzić w Warszawie.

Jeżeli uprzytomnimy sobie niesłychane warunki jakie zwalczać musiało kierownictwo naszego organu, to możemy być dumni z naszego pisma.

Dumni, lecz nie z siebie, jako członków Związku Gastronomicznego. Nie, nie mamy prawa do tej dumy, lecz dumni z tej garstki ludzi niecofającej się przed żadnemi przeszkodami, byleby „Gastronom" godnie reprezentował naszą organizację. Niestety, nieumiemy doceniać ważności zadania, jakie ma do spełnienia „Gastronom" mający do zwalczania tyle trudnych warunków.

Warunki te są natury przeważnie materjalnej.

Brak zainteresowania treścią „Gastronoma", traktowanie takowego jako dość dobrą makulaturę, co najmniej przez 75 proc. ogółu członków, a co za tem idzie, zupełna nieświadomość spraw Związkowych. Gwałtownie umiemy się dopominać o „Gastronoma" kiedy go niema, lecz jeśli go dostaniemy, to poniewiera się on po różnych kątach w Oddziałach.

„Gastronom" walczy z niesłychanemi trudnościami finansowemi mimo że posiada 3 tysiące stałych abonentów związkowych.

Smutne, lecz prawdziwe. Całkowity fundusz wydawniczy „Gastronoma" opiera się na sumach zebranych z ogłoszeń, oraz na dobrowolnych ofiarach. I cóż z tego wynika? „Gastronom" jako miesięcznik, jest w stanie zaledwie egzystować jako kwartalnik, a nawet i w tem wypadku jest to połączone z niesłychanemi trudnościami finansowemi. Smutne, ale prawdziwe! Nie zdajemy sobie sprawy z tego jaką poważną rolę odgrywa dobrze postawiona zasobna w środki finansowe prasa.

Niezależnie od powyższego, weźmy kwestję dobrze postawionego „Gastronoma" ze strony naszego życia organizacyjnego. Wiemy bardzo dobrze o różnych niedomaganiach utrudniających należyte funkcjonowanie naszego mechanizmu Związkowego. Nie będę ich tu szczegółowo poruszał ani analizował, lecz streszczę je następującem orzeczeniem: brak zrozumienia własnej korzyści jaką daje potęga organizacji.

Nie myślę także, że jedynem lekarstwem na naszą anemję organizacyjną jest tylko zrozumienie ważności prasy zawodowej; nie, tak różowo sobie tej kwestji nie przedstawiam, ale również z całą stanowczością śmiem twierdzić że należyte zrozumienie hasła „prasa to potęga" znakomicie się przyczyni do wzmocnienia naszej organizacji.

Weźmy naprzykład „Gastronoma" jako rzecznika naszych spraw, oraz jako obrońce zdobytych dotychczas postulatów.

W obydwóch tych wypadkach decydującym że niemal czynnikiem, jest głos opinji publicznej i posiadanie takowego po swej stronie, jest zdobyczą doniosłej wartości, któż nam więc dopomoże w dążeniu do uzyskania tego ważnego atutu? Czy suche komunikaty względnie kilku wierszowe wzmianki w pismach rzekomo nam przychylnych, czy też potężne i wyczerpujące artykuły w „Gastronomie" pisane przez ludzi kompententnych i znających się na sprawach Związkowych.

Nie jednemu z kolegów nasunie się na myśl że „Gastronom" jest zbyt mało znanym, ażeby mógł mieć jakiś wpływ na szersze koła społeczeństwa. Tak, zgodzę się z tym że przy obecnym stanie rzeczy, nie możemy nic dokazać, ale rzeczą naszą jest nadać odpowiedni rozgłos naszemu organowi.

Mamy na to doskonały środek, jesteśmy pracownikami i zawodowcami branży gastronomicznej, możemy więc wykorzystać „Gastronoma" dając szereg artykułów z dziedziny gastronomicznej tak że powiem naukowych, dla szerokich warstw publiczności.

Będzie to dla nas doskonałą drogą propagandową, przynoszącą naszemu pismu rozgłos, który jest podstawą powodzenia wszystkiego.

Nie zależnie od tego powinniśmy dążyć do tego, ażeby pismo nasze docieralo wszędzie gdzie tylko nam może korzyść przynieść. Dróg na to jest dużo, chociażby wydatne poparcie kolportarzem przez nas samych.

Gdyby każdy z nas zobowiązał się do sprzedania chociażby trzech numerów „Gastronoma" z każdego nakładu, a nadto starałby się przedstawić różnym kupcom i przedstawicielom korzyści wynikające z reklamowania się w „Gastronomie" i gdybyśmy przez to mogli zapewnić „Gastronomowi" stałe ogłoszenia, to napewno było by to znakomitą podporą finansową naszego pisma, co w rezultacie przyniosłoby nam samym korzyść organizacyjną.

Zrozumiejmy to koledzy, że pomagając do stworzenia potężnego „Gastronoma", przyczyniamy się także organizacji.

Jeszcze jedno. Nabliższe plenum Zarządu Głównego, zająć się musi uchwałą Zjazdową, która nakazuje wydać „Gastronoma" — za pieniądze zebrane za ogłoszenia. Jeżeli nakład obecny kostuje przeszło 2 tysiące złotych — to jest to anomalja pośpiesznie uchwalona na V Zjeździe. Żaden organ zawodowy nie jest wydawany i nie może istnieć na podobnych podstawach t. j. bez stałych określonych subsydjów.

J. Kolasiński.

Zakopane — w lipcu 1926 r.

O PIELĘGNOWANIU PIWA

Piwo-produkt fermentu drożdżowego, składający się z ekstraktu słodowego, kwasu węglanego, jak również i alkoholu w niewielkiej ilości, jest napojem niezmiernie wrażliwym i dlatego wymaga umiejętnego pielęgnowania. Od tej pielęgnacji po większej części zależą ilości piwa, spożywanego przez konsumentów. Poniżej umieszczamy kilka wskazówek o pielęgnowaniu tak rozpowszechnionego napoju, który przez nieumiejętne traktowanie traci na wartości i na smaku, ku niezadowoleniu zarówno sprzedawców, jak i spożywców piwa.

Temperatura piwa. Baczną uwagę zwracać należy na temperaturę podawanego gościom piwa. Temperatura ta wynosić winna:

Dla Pilzeńskiego w lecie 7° R. w zimie 9° R.

Dla Bawarskiego i ciemnego w lecie 9° R. w zimie 11° R.

Dla utrzymania odpowiedniej temperatury przed sprzedażą, należy letnią porą trzymać piwo w chłodnej piwnicy aż do napoczęcia antałka; w zimie zaś należy mieć antałek rezerwowy, by piwo w nim ogrzało się stopniowo przed napoczęciem antałka.

P. p. restauratorzy, nie posiadający dobrych piwnic, powinni ograniczać swe zamówienia z browaru do najniezbędniejszych tylko zapasów, w celu uchronienia piwa od raptownych zmian temperatury. Piwnica powinna być zaopatrzona w termometr.

Kontrola aparatów. Piwa antałkowe są po większej części rozlewane na szklanki zapomocą specjalnych aparatów. Aparaty te działają zapomocą zgęszczonego kwasu węglowego, lub też powietrza. Powietrzne jednak nie odpowiadają już teraz dostatecznie swojemu celowi i powinny być używane tylko w razach wyjątkowych.

Czystość rur, łączących antałek z kranem, jak również i samego kranu, należy się baczna uwaga, one to bowiem w większej ilości wypadków są przyczyną piwa mętnego i bez życia (gęstej piany). Aparat i rury powinny być codziennie przepłukane wodą ciepłą. Raz na tydzień trzeba je wyparzyć wodą gorącą z dodaniem do niej węglanu sodu (sody t. zw. zwyczajnej) w stosunku jednej łyżki stołowej na trzy garnce wody. Większa ilość dodanej sody, lub też użycie sody gryzącej, rozpuszcza z rur cynę, która następnie zamąca piwo i czyni je niezdatnem do picia.

Nalewanie piwa do szklanek. Rzadko w naszych restauracjach dostać można szklankę piwa należycie i umiejętnie nalaną! Po większej części szklanki są nalewane za skąpo, przez co też i piwo niema w szklance prezentacji. **Umiejętne nalanie** piwa polega na tem, że nalewamy szklankę „czubato", czyli, że piana wystaje nad brzeg szkła, następnie ścinamy „czób" specjalną rogową łyżką w kształcie noża do przecinania papieru, pozostawiając w szklance tylko gęstą pianę, która długi czas pozostaje na piwie.

Przy nalewaniu piwa z butelki do szklanki wystrzegać się należy energicznego przechylenia butelki, bo przy tem powietrze wciska się gwałtownie do butelki, burzy nadmiernie piwo i pozbawia je kwasu węglanego, zawartego w piwie. Piwo w ten sposób nalane nigdy nie będzie miało życia i smaku.

Te kilka uwag winni zastosować p. p. restauratorzy, a nie powodować się pierwszym lepszym zdaniem konsumenta, że piwo jest złe i nic nie warte.

Narzekania same nie pomogą trzeba mieć i na tym odpowiedni nadzór.

„Kulinar"

ROZMAITOŚCI

Pomnik kucharza-bohatera.

W Paryżu ma być wkrótce odsłonięty biust kucharza, nazwiskiem Vautier. Zasługi położone przez niego nie leżą jednak w dziedzinie kulinarnej. Wsławił się on dwadzieścia ośm lat temu, uratowawszy życie stu przeszło osobom podczas pożaru w bazarze, zorganizowanym na cele dobroczynne. Pożar ten był wówczas opisywany w całej prasie europejskiej i pochłonął niezliczone ilości ofiar. Vautier, był długie lata kucharzem w restauracji Michel, której właściciel jest inicjatorem ufundowania biustu na cześć swego dzielnego pracownika.

Smutny rachunek.

W amerykańskiej Izbie deputowanych wygłosił jeden z posłów wielką mowę, w której podał następujący rachunek:

Ostatnia wojna była największem nieszczęściem, jakie kiedykolwiek nawiedziło białą rasę. Kosztowała ona 400 miljardów dolarów. Za te pieniądze można było każdej rodzinie w Stanach Zjednoczonych, w Kanadzie, w Anglji, Francji Belgji, w Nieczech, Rosji i Austrji dać dom, wartości 2.500 dolarów ze sprzętami i ogródkiem. Oprócz tego można było w każdem mieście tych państw, liczącem ponad 20 tysięcy mieszkańców, zbudować szkoły za 10 miljonów dolarów i bibljoteki za 5 miljonów. Dalej możnaby było za 5 procent pozostałej sumy utrzymać 125.000 nauczycieli i 125.000 pielęgniarek, a jeszczeby pozostało tyle pieniędzy, że możnaby za nie wykupić całą Francję i Belgję.

Ten rachunek jest bardzo przygnębiający, gdyż jest wyrazem wielkości bogactw zniszczonych przez wojnę, które my i nasi potomkowie będziemy musieli przez długie jeszcze lata spłacać w formie wysokich podatków, wysokich cen i niskich zarobków.

Prezydent Stanów Zjednoczonych na balu kelnerów.

W ubiegłym karnawale Stow. kelnerów w Waschingtonie urządziło swój doroczny bal, na który m. in. honorowymi gośćmi, zaproszono prez. Republiki p. Colidge.

Prezydent przyjął zaproszenie i zjawił się na balu w zwykłym garniturze marynarkowym, gdyż w zaproszeniu było specjalnie podkreślone, iż goście mają się zjawiać w zwykłych roboczych ubraniach.

JAKIE SIĘ JESZCZE PISZE „MENU" W POZNAŃSKIEM

Leży przed nami „menu" restauracji „Francuskiej" w Ostrowiu p. Cz. Olejniczaka „nadkuchmistrza winiarni Kempińskiego w Berlinie". „Menu" —ot takie sobie drukowane z kuchnią obywatelską! (Czy tylko dla kamieniczników?).

Aczkolwiek jesteśmy zawodowcami posiadającymi wszelkie wiadomości z zakresu sztuki kulinarnej, to jednak w żaden sposób nie możemy się połapać w nazwach potraw tam zamieszczonych. Oto naprzykład:

Befsztyk z przeszkodami 3.00
Sendacz żeczny z jajkiem polskiem (dosłownie rzeczny przez ż) . . . (bez ceny)
Nogi wieprzowę z kapustą—podług wielkości (bez ceny)
Kłopsy pieprznikowę 1.25
Bigos po Warszawsku (?) (radzilibyśmy się nauczyć) 1.00
Kulka zajęcza (???) 2.75
Skipka chleba ilustrowana (?) 1.50
Jaja z dodatkami 1.50
Półmisek miejski (?) . . . .
Półmisek szwedski . . . .
Kotlet w galarecie, smażone kartofle . . . .

W rubryce zaś „rozmaitości" — czytamy naprz:

Skibka obłożona . . . . —80
Płaty . . . . —75

Oto kilka kwiatków z powyższego „menu".

Czas najwyższy, aby pozbyć się już tych anomalji i błędów, od których aż się roi w kartach obiadowych i porcjowych w poszczególnych b. zaborach.

Jeżeli zaś chodzi o powyższą restaurację, to zaznaczyć musimy iż jest wogóle niedopuszczalne wzorowanie się na nazwach potraw Berlińskich, tak mało u nas znanych.

* * *

„Menu"—powyższe drukowane jest w drukarni L. Kapeli w Poznaniu.

Jak powinien wyglądać normalny jadłospis restauracji polskiej

Barszcz — Buljon	Barstch—Bouillon
Barszcz z wędliną	Barstch auv viand—fumèè
Consomme z klus. Franc.	Consomme aux vitelots
Rosolnik z dróbkami	Bouillon gras á la creme
Kulibiak z kapustą	Coulibiac de choux blanche
Jajka na boczku	Oeufs en flanc
Omlet z grzybami	Omelette aux champignion
Łosoś wiślany z rusztu	Saumon de la Vistule
Sandacz po Polsku	Sandre á la Polonaise
Szczupak a la Colbert	Brochet á la Colbert
Karp Menier	Carpe á la Mennieure
Lin a la Nelson z maredą	Tanche á la Nelson
Kluski francuskie	Vitelots á la Francaise
Wątróbka gęsia w kap. czerw.	Foie d'oie en choux
Móżdżek na maśle rumianem	Cervelle en bourre niore
Ryzotto z kaczek „zapiekane"	Risotteau de canard
Comber cielęcy pod biszamelem	Veau — dorsal sous bichamel
Boczek z rusztu kartofle piúre	Flanc grille aux pom. de terre
Pularda w potrawie z ryżem	Poularde en ragout
Polędwica a la Minut garni	Filet á la Minute
Sznycel ministerski	Chnitsel á la ministre
Szaszlyk barani z ryżem	Chachlick de mouton
Kotlet wieprz. sote z cebulką	Cotelette de porc
File mignion z szampionami	Filet aux champignons
Grenadin cielęcy ze szpinkiem	Grenadin de veau
Czops barani sos Subis	Chops de mouton
Bryzol z indyka z kalafiorem	Brisólle de dindon
Comber z zająca w śmietanie	Lièvre—dorsal á la creme
Pół kuropatwy w słonince	Perdrix en lard
Pół perliczki szpikow z sałatą	Pintade larder aux salade
Pół pulardki z boczkiem	Poularde aux flanc
Pół kaczki z jabłkami	Canard aux pommes
Indyczka z borówkami	Dinde aux airelies
Szparagi z masłem	Asperges au beurre
Szpinak z jajkiem	Epinard aux oeuf
Brukselka sote	Brouxelle sautèe
Kalafior po Polsku	Chou—fleurs á la Polongne
Kartofle frit	Pommes de terre frits
Grzyby w śmietanie	Cèpes á la creme
Owoce á la Melba	Fruits á la Melba
Ananas z lodami	Ananas en glaces
Naleśniki z marmeladą	Crepes aux marmelade
Krem orzechowy	Creme de noyers
Jabłka po kardynalsku	Pommes á la Cardinale
Kompot—Lody mięszane	Compote — Glaces varies

Jak pracownicy płacą podatki w „Angielskim"

Zarządowi Kasy Chorych i Komisarjatowi Rządu — do wiadomości

Zarząd rest. hot. „Angielskiego — stanął na wysokości zadania pod względem wyzyskiwania pracowników kelnerskich.

Takich bezczelności jeszcze nie spotykaliśmy. Oto przekreślając ustawę:

„O obowiązkowym ubezpieczeniu na wypadek choroby, z d. 19 maja 1920 r."

sami wystąpili w roli ustawodawcy a jednocześnie (jeszcze raz powtarzamy) w roli najgorszego gatunku wyzyskiwaczy żerujących na bezrobociu i nędzy ludzkiej.

Bezceremonjalnie, zamiast przynależnych $^2/_5$ składek ubezpieczeniowych — potrącają pracownikom 10% od zarobku!!!

W praktyce więc, pracownik musi płacić około 40 złot. miesięcznie, zamiast przynależnych kilkunastu złotych.

Identycznie przedstawia się rzecz z podatkiem dochodowym.

Ściągają go w wysokości 10 złotych mies. (120 zł. rocznie), podczas gdy wogóle pracownicy kelnerscy nie płacą więcej jak 75 zł. rocznie.

Domorosły nowy ustawodawca — a jednocześnie nędzny wyzyskiwacz — oto typ Warszawskiego udziałowca wprost nie do wiary — a jednak prawdziwe.

Czy kryminały w Polsce są już zupełnie zapełnione?

KRONIKA

Udziałowcy z „Oazy“ zagarniają do swych kieszeni, proc. dopisywane przez pracowników, gościom do rachunków!!!

„Oaza" — jedna z najwykwitniejszych „tancbud" Warszawskich, prowadzona przez osławionych panów udziałowców Regińskiego Krukowskiego, Nowaka i innych, — jak wiadomo pierwsza narzuciła pracownikom kelnerskiem przymus dopisywania procentów za usługę, w miejsce dawnego systemu—proc. z bufetu.

Bezrobocie zrobiło swoje.

Pracownicy zgodzili się na ten system — bojąc się utracić pracy.

Obecnie czelność tych panów przeszła wszelkie możliwości i granice w wyzyskiwaniu pracowników.

Oto wprowadziwszy system wnoszenia dopisywanych proc. od rachunków do kasy (zamiast bezpośredniego inkasowania tychże proc. za swą pracę przez kelnerów) — zatrzymują dopisane sumy publiczności na swój użytek po kilka tygodni, wypłacając pracownikom po kilkanaście złotych zaledwie tygodniowo!

W ten sposób winni są prac. około 3.000 zł. (trzy tysiące złotych.)

Podobnego łajdactwa jeszcze w kronikach i praktyce nie notowano.

Jakto?

Dopisane sumy publiczności do rachunków, gdzie pracownik niejednokrotnie nasłucha się najrozmaitszych epitetów na temat nie słuszności tego systemu, — oraz gdzie musi w zadowolenie klijenteli włożyć, cały zasób sprytu, energji, inteligencji i t. p. — mają jakiekolwiek prawo zagarniać udziałowcy, a pracownicy pracując na tym upokarzającym systemie, mają przymierać głodem?

Wszak to się już równa rozbojowi na równej drodze.

Wszak to już nie zatarg ekonomiczny, to nie sprawa cywilna, to sprawa karna, pachnąca prokuratorem i więzieniem.

Publiczność „Oazy" oraz opinja publiczna, z pogardą potraktuje ten niecny sposób panów udziałowców. Oprócz powyższego panowie ci zmuszają pracowników do wnoszenia „kaucji" po 500 zł., przeciwko czemu wystąpił już Oddział Warsz. Kelnerów, do Komisarjatu Rządu i Szefa Dapartamentu Pracy w Min. Pracy i Op. Społ.

Aby zaś zastraszyć i steroryzować pracowników, panowie ci wymawiają stale im posady, tak iż pracownicy zawsze pracując są nie pewni jutra.

Akcja o zarobek godziwy w hotelach warszawskich.

Dnia 2 lipca rb. odbyło się zebranie Oddziału Pracowników Hotelowych Z. Z. P. P. G. H. w Polsce. Przewodniczył W. Bawarski, sekretarzował St. Piwek. Sprawę procentów dla pracowników referował W. Ożarowski. Mówca zaznacza, że właściciele Hoteli i Pensjonatów celowo i systematycznie urabiają swych pracowników ażeby pozostawali na napiwkach nie domagając się procentów od wynajętego pokoju w hotelu. Zdaniem mówcy, każdy pracownik dbający o swój honor nie pozwoli otumanić się pięknym słowom właściciela hotelu i celowo dążyć będzie do zniesienia żebractwa w hotelach. Ostro krytykuje dyrektora hotelu Bristol p. Jentysa za wypowiedzenie się na konferencji w Inspektoracie Pracy „że przecież doktór i adwokat biorą naddatki i wcale im to ujmy nie przynosi". Po przemówieniu odczytuje rezolucję następującą:

Zebrani członkowie Z. Z. P. P. G. H. w Polsce Oddział Warszawski Pracowników i Pracownic Hotelowych, wysłuchawszy referatów, stwierdzają że: Właściciele celowo i systematycznie dążą do tego ażeby pracownicy hotelowi pracowali nadal na napiwkach, ażeby móc podnosić bezkarnie i tak wygórowane cenniki hotelowe.

Zebrani kategorycznie żądają zmiany zarobkowania i upoważniaja Zarząd do dalszej i wytrwałej pracy zniesienia napiwków, a wprowadzenie racjonalnego procentu od zajmowanego pokoju, dla prac. hotelowych.

Zebrani wzywają Zarząd Główny i Radę Związków Zawodowych, o poczynienie odpowiednich kroków do zniesienia nienawistnego żebractwa w postaci napiwków.

Nowe władze Warsz. Stow. Restauratorów.

Na ostatniem zebraniu restauratorzy Warszawscy wybrali nowy Zarząd.

Prezesem został p. Emil Davison, b. długol. przewodniczący Stowarzyszenia.

Zaznaczyć należy iż p. Sobczyński, został wybrny prezesem Centrali, na ostatniem Zjeździe w Krakowie.

Wystawa Spożywczo-Hygjeniczna.

Wystawa Spoż.eHygieniczna odbyła sie w Warszawie w dn. 15.V.—3.IV. r. b., na terytorjum obecnej kawiarni „Łobzowianka". Ze względu na wielką ilość eksponatów spożywczych, jak również na rzadkość podobnych wystaw—wystawa wzbudziła ogromne zainteresowanie.

Strejki gastronomiczne.

Strejki pracowników kelnerskich w Zakopanem, na tle zawarcia umowy został zakończony zwycięstwem pracowników, d. 12 lipca rb.

Zastępujący łamistrajki — Studenci z Krakowa, (Akademja Górnicza) musieli opuścić zajmowane nasze placówki.

* * *

Podług ostatnio otrzymanej przez Zarząd Główny wiadomości, w Gdyni wybuchł również strejk kelnerski o 15%, jako na sezonie.

Zaznaczamy iż w Gdyni istnieje % dopisywany.

Memorjały Zarządu Głównego do Ministerjum Pracy i Op. Społecznej i Urzędu Walki z Lichwą.

Dnia 12.VI.26. Komitet wykonawczy wystosował memorjały do władz powyższych w sprawie aktualnej obecnie sprawy płac kelnerskich i umowy zbiorowej.

Komitet wykonawczy nie zaniedbuje żadnej okazji aby tylko wykazywać tą krzywdę, która dzieje się obecnie pracownikom gastronomicznym.

Kaucje.

Oddział Warsz. Kelnerów rozpoczął energiczną akcję, mającą na celu zniesieniu i niedopuszczenie do szerzenia się epidemji pobierania kaucji od prac. kelnerskich.

W tej sprawie d. 24.VII. odbyła się u kier. Departamentu Pracy konferencja przedwstępna, jak również i w Komisarjacie Rządu.

Tragiczny zgon pracownika hotelowego

Dnia 21 II. 26 r., pracownik „Galerji Luksemburga", — czł. Oddz. Warsz. Prac. Hotelów i Pensjonatów, ś. p. Teofil Majewski, w przystępie rozstroju nerwowego spowodowanego długiem bezrobociem, wyskoczył z 3 piętra z mieszkania przy ul. Nowogrodzkiej Nr. 5, należącego do b. przew. Centr. Zw. Kelnerów. kol. J. Kaliszewskiego. Odwieziony do szpitala Św. Rocha, niebawem życie zakończył.

Zarząd Oddziału Warsz. Prac. Hotelów i Pensjonatów, rodzinie i przyjaciołom zmarłego — załącza wyrazy współczucia i ubolewania.

Nakładem Ministerstwa Pracy i Opieki Społecznej ukazała się broszura p. t. „Obciążenie produkcji na rzecz ubezpieczeń społecznych w Polsce i zagranicą".

Książka zawiera — przedmowę Ministra Pracy i Opieki Społecznej oraz działy:

I Wysokość składek w ubezpieczeniach społecznych w Polsce;

II Wysokość składek w ubezpieczeniach zagranicą;

III zestawienie porównawcze.

IV Przeciętna wysokość składek na jednego ubezpieczonego; (wysokość w Polsce, w innych Państwach, porównanie);

V Ogólna suma wydatków na ubezpieczenia społeczne;

VI Ciężary ubezpieczeń w związku z innemi czynnikami gospodarczemi;

VII Udział ciężaru ubezpieczeń społecznych w kosztach produkcji i cenie towaru;

VIII Zakończenie.

Cena broszury, obejmującej 50 stron tekstu, w tem 20 tablic i zestawień cyfrowych, wynosi w sprzedaży detalicznej — 80 groszy.

Zapotrzebowania kierować należy do składu głównego w Księgarni Robotniczej (Warszawa ul. Warecka 9).

Z kroniki towarzyskiej

Dnia 4 kwietnia r. b. w kościele Św. Krzyża w Łodzi, odbył się ślub k. Henryka Chojnackiego z panną Kazimierą Łukasiewiczówną.

Młodej parze, jako członkom Kółka Dramatycznego Oddziału Łódzkiego, Zarząd Oddziału, oraz koledzy i koleżanki zasyłają szczere życzenia długiego pożycia.

Dnia 14 II. 26 r. w Poznaniu odbył się ślub k. Kazimierza Franca z panną Heleną Pactzówną.

K. Wincenty Gajewski, dn. 1. X. 25 r. w Poznaniu, stanął na ślubnym kobiercu z p. Joanną Gogólską.

Odpowiedzi Redakcji

Kol. A Dunajski—Łódź. Wasza cenna praca kolego, niestety ze względu, iż nie jesteśmy w stanie wydać numeru „Jubileuszowego" — na razie nie pójdzie.

KOLEDZY!

Centrala Stowarzyszenia Restauratorów, odbiera nam ostatnie zdobycze, wtłaczając nas w niemożliwe warunki bytu i pracy.

Płaćcie regularnie składki członkowskie, nie osłabiajcie organizacji zawodowej.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: Warszawa, Długa 50 m. 514, tel. 227-69. Otwarta: 9—1 pp. i 2—7 wiecz.

REDAKTOR: Władysław Bawarski. WYDAWCA: Zarząd Główny Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce. CONTO w P. K. O. № 1395

Sekretarz redakcji, Józef Sieradzki, przyjmuje interesantów od godziny 6 do 7 wieczorem

CENY OGŁOSZEŃ:	OKŁADKA:	PRZED TEKSTEM:	W TEKŚCIE:	ZA TEKSTEM:	Na okładkach kolorowych:
Specjalny układ ogłoszeń o charakterze fantazyjnym o 10 proc. drożej. Dla ogłoszeń stałych odpowiedni rabat.	1-sza strona 150 zł.	1/1 strona 120 zł.	1/1 strona 100 zł.	1/1 strona 80 zł.	1/1 strona 150 zł.
	2-ga „ 130 „	1/2 strony 65 „	1/2 strony 55 „	1/2 strony 45 „	1/2 strony 80 „
	3-cia „ 130 „	1/4 „ 35 „	1/4 „ 30 „	1/4 „ 25 „	1/4 „ 45 „
	4-ta „ 150 „	1/8 „ 20 „	1/8 „ 18 „	1/8 „ 15 „	1/8 „ 25 „

W dziale adresowym firm: 5 zł. każde ogłoszenie.

Pojedyńczy numer 50 groszy

RĘKOPISÓW NIE ZWRACA SIĘ

ODBITO W DRUKARNI LEONA WOLNICKIEGO, POZNANSKA 9

ZWIĄZEK ZAWODOWY PRACOWNIKÓW PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNO-HOTELOWEGO W POLSCE

WARSZAWA

DŁUGA 50, TEL. 227-69

PASAŻ SIMONSA

ZWIĄZEK POLECA SWYCH CZŁONKÓW NA PRACĘ STAŁĄ I NA ZAMÓWIENIA.

ZWIĄZEK PRZYJMUJE WE WSZYSTKICH SWYCH ODDZIAŁACH ZAMÓWIENIA NA: MASKARADY, BALE, WESELA, UCZTY, WIECZORKI, TAK Z WŁASNYCH JAKO TEŻ POWIERZONYCH PRODUKTÓW. ZWIĄZEK ZA SWYCH CZŁONKÓW ODPOWIADA MORALNIE JAKO TEŻ I MATERJALNIE. PRZY ZWIĄZKU ZNAJDUJĄ SIĘ SEKCJE ZAWODOWE: KELNERÓW, KUCHMISTRZÓW, HOTELARZY, HANDLOWCÓW, CUKIERNIKÓW I WSZELKIEJ SŁUŻBY POMOCNICZEJ.

WE WSZYSTKICH ODDZIAŁACH, PROWADZI SIĘ BIURO SPOŁECZNE POŚREDNICTWA PRACY.

ADRESY ODDZIAŁÓW ZWIĄZKU:

1. **Baranowicze**—Szosowa 190.
2. **Brześć nad Bugiem** — Mikołajewska 14.
3. **Białystok**—Sienkiewicza 56.
4. **Borysław**—Kawiarnia „Wolf“, ul. Pańska, H. Charap.
5. **Bydgoszcz**—Dworcowa 6 a.
6. **Częstochowa** — Aleja II № 24, p. Śpiewak.
7. **Drohobycz** — Dworzec kolejowy, p. Bechtlaff.
8. **Gniezno**—Dąbrówki 19.
9. **Grodno**—Piłsudskiego 17.
10. **Grudziądz** — Mickiewicza 51. Dwór Artusa.
11. **Jarosław**—Kawiarnia „Grand“, Julian Schmidt.
12. **Inowrocław** — Hotel Polski „Pod Lwem“.
13. **Kalisz**—Józefiny 17.
14. **Katowice**—Marjacka 5.
15. **Kielce**—Ogrodowa 4, p. Krawczyk.
16. **Kowel**—3 Maja 14 lub Brzeska 58.
17. **Kraków**—Kelnerzy, Bracka 8.
18. **Kraków** — Kuchmistrze, plac Szczepański 7.
19. **Lublin**—Orla 1.
20. **Lwów**—Kelnerzy, Rynek 5.
21. **Lwów**—Kuchmistrze, Ossolińskich 10.
22. **Łomża**—Bernartowicza 10, p. Perzanowski.
23. **Łódź** Kościuszki 32, Narutowicza 50.
24. **Łuck**—Starokowelska 7, Jan Fitz.
25. **Piotrków**—Kaliska 28, p. Haładaj.
26. **Poznań**—Kelnerzy, Ratajczaka 11 a, tel. 2575.
27. **Poznań**—Kuchmistrze, Wały Św. Jadwigi, M. Fiebig.
28. **Przemyśl**—Plac na Bramie.
29. **Radom**—Grodzka 8.
30. **Równo**—Poniatowskiego 1.
31. **Rzeszów**—Cukiernia Androlettiego, p. Wyciślak.
32. **Siedlce**—3-go Maja, p. Firus.
33. **Sosnowiec**—Sienkiewicza 8.
34. **Stanisławów**—Sobieskiego 22.
35. **Stryj**—Kawiarnia Europejska, Rudolf Ditrich.
36. **Suwałki**—Kościuszki 120.
37. **Tarnopol**—Szopena 11.
38. **Tarnów**—ul. Panny Marji „Ojczyzna“, E. Swaltek.
39. **Toruń**—Szczytna 18.
40. **Warszawa** — Kelnerzy, Stare Miasto 58, tel. 58-82.
41. **Warszawa** — Kelnerzy żydowscy, Dzielna 20, tel. 516-47.
42. **Warszawa** — Kuchmistrze, Krakowskie-Przedmieście 4, tel. 221-96.
43. **Warszawa**—Hotelarze, Długa 50, tel. 227-69.
44. **Wilno**—Kasztanowa 4/15, p. Lejkowski.
45. **Włocławek**—Kościuszki 6.
46. **Zakopane**—Zamojskiego 99.